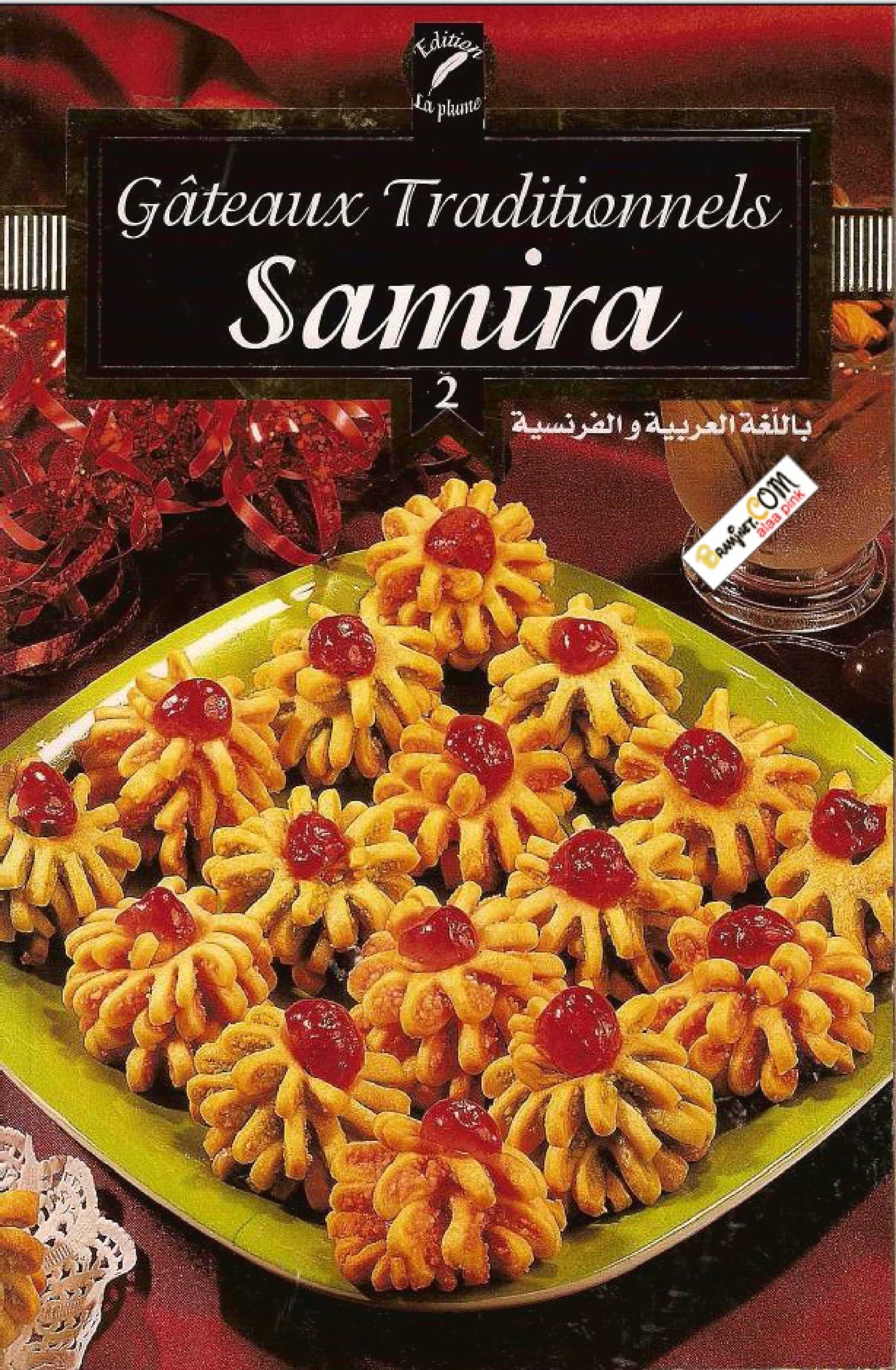
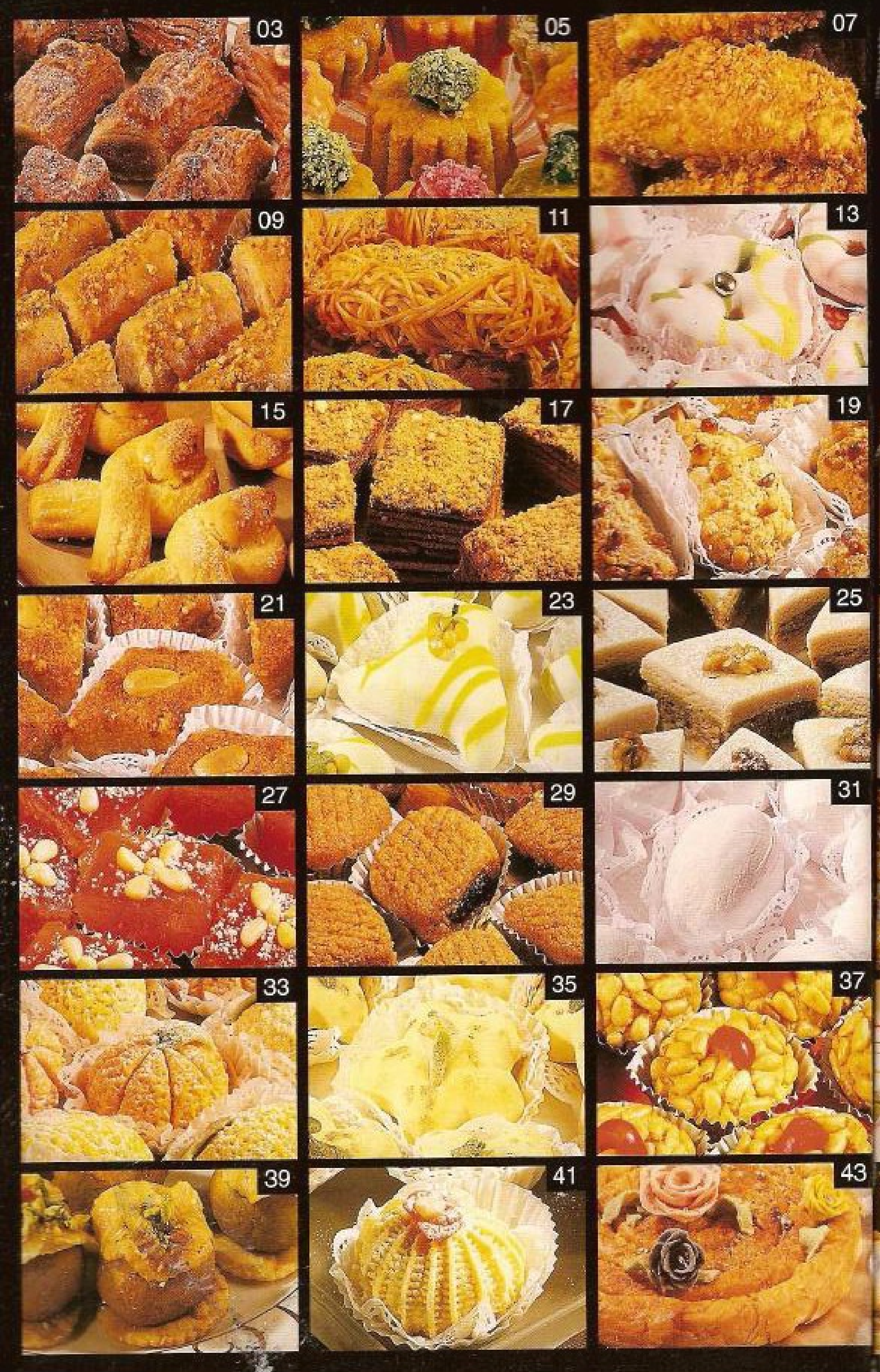

Edition
La plume
Gâteaux Traditionnels
Samira
2
باللغة العربية و الفرنسية


03
05
07
09
11
13
15
17
19
21
23
25
27
29
31
33
35
37
39
41
43

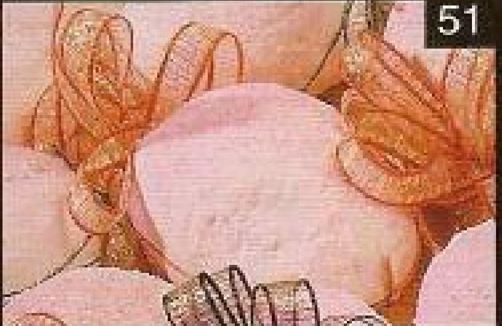
Sommaire

Gateaux traditionnels Recettes typiquements Algériennes

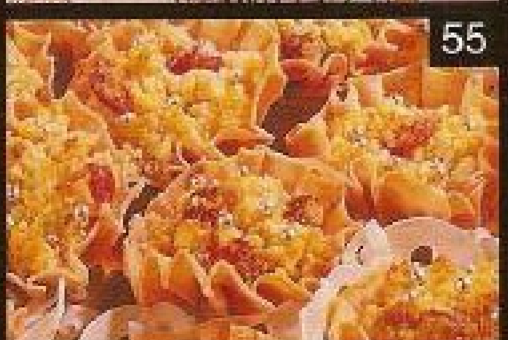
45

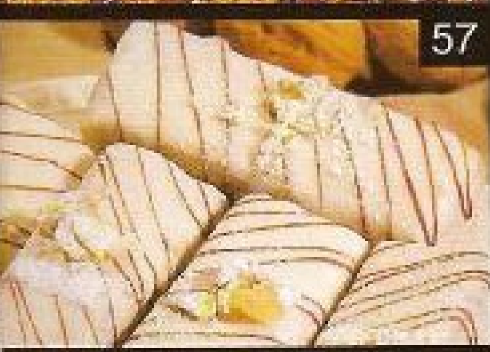




















Bûches (Kefta)

Ingrédients :

- *1 bol d'amandes finement moulues*
- *1 bol de sucre glace*
- *1 blanc d'œuf*
- *3 C. à soupe de cacao*
- *Eau de fleurs d'oranger*

Pour la farce :

- *1 bol de biscuits (casse-croûte) émiettés*
- *1 bol d'amandes*
- *1 bol de sucre glace*
- *1 verre à thé de beurre fondu*
- *1 C. à café de vanille*

Préparation de la pâte d'amandes :

Dans un récipient, mélanger les amandes finement moulues et le sucre glace .
Humecter avec les blanc d'œuf et continuer à mélanger.
Ajouter le cacao mélangé avec un peu d'eau de fleurs d'oranger.
Ramasser le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Préparation de la farce :

Dans un récipient, mélanger les biscuits moulus, les amandes et la vanille.
Ramasser le tout avec le beurre fondu, le sucre glace et la vanille.
Faire ensuite des boudins de 03 cm de diamètre
Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, étaler la pâte d'amandes et déposer dessus un boudin de farce.
Rouler la pâte d'amandes sur un tour complet autour de la farce, puis couper à l'aide d'un couteau des pièces de 04 cm de long et le même nombre de pièces de 01 cm de long.
Déposer ensuite verticalement une petite pièce, sur chaque grande pièce disposée horizontalement.
Pour décorer, griffer la surface des gâteaux avec une fourchette pour leur donner l'aspect d'une vrais bûche.
Pour finir, saupoudrer de sucre glace.



البيش (كفتة)

المقادير

عجينة اللوز:

- 1 إناء لوز مرحي جيدا
- 1 إناء سكر ناعم مغربل
- 1 بياض البيض
- 3 ملاعق كبيرة من الكاكاو
- ماء الورد

الحشو:

- 1 إناء بيسكويت مرحي (كاسكروت)
- 1 إناء لوز مرحي
- 1 إناء سكر ناعم
- 1 كأس صغير زبدة ذائبة
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

كيفية التحضير:

في وعاء أخلطي اللوز المرحي و السكر الناعم ، بللي ببياض البيض و استمري في الخلط ، ضفي الكاكاو المبلل بماء الورد و استمري حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.

تحضير الحشو:

في وعاء، اخلطي البسكويت المسحوق و اللوز ، اخلطي الكل مع الزبدة الذائبة و السكر الناعم و الفانيليا ، كوني حربوش قطره 3 سم.
فوق طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم، ابسطي عجينة اللوز بالحلال و ضعي عليها حربوش من الحشو، أديري عليه العجينة دورة كاملة، بواسطة سكين قطعي الحربوش إلى قطع طولها 4 سم و بنفس عدد القطع قطعي قطعا أخرى طولها 1 سم. ضعي قطعة 4 سم أفقيا و على سطحها قطعة 1 سم كما هو و اضح في الصورة و للتزيين اخدشي السطح بواسطة فرشاة لتتحصلي على شكل حطبة. في النهاية ذرذري عليها السكر الناعم.





CHARLOTTES

INGRÉDIENTS :

- *4 mesures d'amandes finement moulues*
- *2 mesures de sucre glace tamisé*
- *Arômes pistache et fraise*
- *Colorants alimentaires vert et rouge*
- *3 blancs d'œufs*

POUR LA DÉCORATION :

- *Demi-cerises confites vertes et rouges*
- *1 poignée de noix de coco*

POUR LE SIROP :

- *3 mesures de miel*
- *1 mesure d'eau de fleurs d'oranger*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre glace et le colorant dilué dans l'arôme qui lui correspond.
Humecter avec les blancs d'œufs battus en neige, jusqu'à obtenir une pâte ferme.
Laisser reposer.
Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur de 04 cm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
Découper les charlottes avec un emporte pièces.
Ajouter les cerises confites enrobées de noix de coco et disposer les gâteaux sur un plat enfariné.
Mettre à cuire au four pendant 20 mn jusqu'à ce que le fond des gâteaux devienne rosé.
Après cuisson, mouiller avec du sirop.



شارلوت

المقادير

- 4 كيلات لوز مرحي جيدا
- 2 كيلات سكر ناعم مغربل
- نكهة الفستق و الفراولة
- ملون غذائي أخضر و أحمر
- 3 بياض البيض

للتزيين:

- كرز مجفف أخضر و أحمر
- كمشة من جوز الهند

للشاربات:

- 3 كيلات عسل
- 1 كيلة من ماء الورد

كيفية التحضير:

في وعاء ضعي اللوز و السكر الناعم و الملون الغذائي مبلل في نكهته المناسبة. بللي بياض البيض المخفوق كالثلج، حتى تتحصلي على عجينة متماسكة، اتركيها ترتاح. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة بالحلال بسمك 4 سم. بواسطة مول شكله كالشكل الواضح في الصورة، قطعي الحلوى. ضفي أنصاف الكرز المجففة الممررة بجوز الهند على سطح كل حبة. ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة داخل الفرن لمدة 20 دقيقة حتى تأخذ اللون الوردي.
بعد الطهي، أغطسيها في الشاربات.





Croissants Palestiniens

Ingrédients

Pour la pâte :
- *500 g de farine SIM*
- *150 g de beurre*
- *1 verre d'huile*
- *1 verre de lait*
- *1 C. à dessert de levure chimique*
- *1 C. à café de vanille*

Pour la farce:
- *2 mesures d'amandes finement moulues*
- *1 mesure de sucre glace tamisé*
- *Eau de fleur d'oranger*

Pour le sirop :
- *300 g de miel*
- *1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger*

Préparation :

Dans une terrine, mettre le beurre fondu, le lait, la levure, la vanille, l'huile et la farine.
Travailler le tout jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
Abaisser au rouleau à une épaisseur de 5 mm.
Découper ensuite des ronds, farcir et donner la forme de petits croissants.
Enfourner à four moyen pendant 20 mn.
Après cuisson, tremper dans du miel et saupoudrer d'amandes concassées.



الهلال الفلسطيني

المقادير:

للعجينة:
- 500غ فرينة سيم
- 150غ زبدة
- 1 كأس زيت
- 1 كأس حليب
- 1 ملعقة أكل خميرة كيماوية
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

للحشو:
- 2 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم مغربل
- ماء الورد

للشاربات:
- 300غ عسل
- 1 كأس صغير من ماء الورد

كيفية التحضير:

في وعاء، اسكبي الزبدة للذائبة و الحليب و الخميرة و الفانيليا و الزيت و الفرينة . اخلطي الكل حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال. ابسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 5 ملم. قطعي أقراص و ضعي في طرف كل واحد الحشو، أديري القرص على الحشو لتتحصلي على شكل هلال و اغلقي طرفيه بالأصابع جيدا . ضعي الأهلة في فرن متوسط الحرارة مدة 20 دقيقة. بعد الطهي اغطسيها في الشاربات و مرريها في اللوز المرحي و قدميها .


21/10/2006



DOIGTS DE LA MARIÉE (AUX FRUITS SECS)

INGRÉDIENTS :

- *Un douzaine de diouls*

POUR LA FARCE :
- *1 mesure d'amandes*
- *1 mesure de noix*
- *1 mesure de pistaches*
- *1 mesure de noisettes*
- *100 gr de beurre*
- *150 gr de miel*

POUR LE SIROP :
- *3 mesures de miel*
- *1 mesure d'eau de fleurs d'oranger*

POUR LA DÉCORATION :
- *Fruits secs concassés*

PRÉPARATION DE LA FARCE :

Dans un récipient, mettre le beurre, le miel et les fruits secs moulus. Bien mélanger avec les doigts jusqu'à obtention d'une farce molle.

PRÉPARATION :

Sur un plan de travail, ouvrir toutes les feuilles de dioul puis les séparer en les décalant légèrement.
Mettre au milieu un boudin de farce de 03 centimètre de diamètre et d'une longueur égale à toutes les feuilles de dioul étalées.
Rouler ensuite les diouls autour de la farce en formant un boudin.
Découper des losanges et disposer dans une poêle bien beurrée.
Une fois que le fond est bien cuit, les retourner pour faire cuire l'autre face.
Arroser avec du sirop et saupoudrer de fruits secs concassés.

أصابع العروسة بالفواكه الجافة

المقادير

- كيس من الديول

للحشو:
- 1 كيلة لوز مرحي
- 1 كيلة جوز
- 1 كيلة فستق
- 1 كيلة بندق
- 100غ زبدة
- 150غ عسل

للشاربات:
- 3 كيلات عسل
- 1 كيلة من ماء الورد

للتزين:
- فواكه جافة مكسرة

كيفية التحضير:

كيفية تحضير الحشو:

في و عاء ضعي الزبدة ، العسل ، الفواكه الجافة المرحية (جوز، بندق،....)، اخلطي الكل بالأيدي حتى تتحصلي على حشو متجانس.

كيفية التحضير:

على طاولة العمل ، افتحي كل أوراق الديول و ضعي الواحدة تلوى الأخرى و هذا بتفريق بعضهم بعض ، ضعي حربوش من الحشو سمكه 3 سم و طوله طول كل أوراق الديول المفرقة. أديري كل الديول على الحشو لتتحصلي على حربوش، قطعي بعدها مقروطات و افرشيهم على مقلاة مطلية بالزبدة.
عندما يطهى القاع، اقلبي الحبات لتطهى الجهة الأخرى.
بعد الطهي بلليها بالشاربات و ذرذري عليها الفواكه الجافة المكسرة.


Bamjar.COM
alaa pink



DOIGTS DE LA MARIÉE BEL K'TAÏF

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE :
- *3 mesures de farine SIM*
- *1 de mélange beurre + smen*
- *Eau de fleurs d'oranger*

POUR LA FARCE :
- *3 mesures d'amandes*
- *1 mesure de sucre semoule*
- *1 C. à soupe de vanille*
- *Eau de fleurs d'oranger*

POUR LE SIROP :
- *3 mesures de miel*
- *1 mesure d'eau de roses*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine et le mélange beurre + smen.
Mélanger le tout puis frotter entre les mains.
Arroser progressivement avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte malléable.
Laisser reposer.
Entre-temps, préparer la farce : mélanger les amandes, le sucre semoule et la vanille. Mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une farce molle.
Etaler la pâte qui a bien reposé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis passer à la machine à pâte n°5 puis n°7.
Faire des bandes et laisser sécher quelques mn.
Les couper ensuite en forme de " rechta ".
Etaler une poignée de cette rechta, mettre un peu de farce au milieu puis enrouler en forme de petits boudins.
Les disposer sur un plateau puis à l'aide d'un pinceau les dorer avec un peu de smen.
Mettre à cuire au four à 200 ° jusqu'à ce que la surface soit dorée.
Une fois cuits, les plonger dans du sirop tiède.
Décorer la surface avec des fruits secs concassés.



أصابع العروسة بالقطايف

المقادير:

للعجينة:
- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة من الزبدة و السمن
- ماء الورد

للحشو:
- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مرحي
- 1 ملعقة كبيرة من الفانيليا
- ماء الورد

للشاربات:
- 3 كيلات عسل
- 1 كيلة من الماء الورد

كيفية التحضير:

في و عاء، ضعي الفرينة و خليط الزبدة و السمن، أخلطي الكل و حكي بين الأيدي. بللي تدريجيا بماء الورد حتى تتحصلي على عجينة ملساء و اتركيها ترتاح. في نفس الوقت حضري الحشو ، اخلطي اللوز و السكر المرحي و الفانيليا، بللي بماء الورد حتى تتحصلي على حشو متجانس. ابسطي العجينة التي تكون قد ارتاحت بواسطة الحلال ، ثم مرريها بآلة العجينة في رقم 5 ثم في رقم 7 حتى تتحصلي على أشرطة رفيعة و اتركيها تجف لبضع دقائق، مرريهم في آلة العجينة بجهة شكل الرشتة. ابسطي كمية من الرشتة على طاولة العمل و ضعي و سطها قليلا من الحشو و أديري عليه لتتحصلي على حربوش صغير.
أعيدي العملية عدة مرات و ضعيهم في صينية مرشوشة بالفرينة و بواسطة ريشة ادهني السطح بالسمن. اطهيهم في فرن درجته 200 درجة حتى تميل إلى اللون الذهبي. بعد الطهي أغطسيهم في شاربات دافئة. زيني سطح الحلوى بالفواكه الجافة المكسرة و قدميها.



F'TIRATES

INGRÉDIENTS :

POUR LA PÂTE :
- *3 mesures de farine SIM*
- *1 mesure de mélange huile + smen*
- *Eau de fleurs d'oranger*

POUR LE GLAÇAGE :
- *3 blancs d'œufs*
- *1 C. à soupe de jus de citron*
- *1 C. à café d'huile*
- *5 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger*
- *Sucre glace*
- *Perles alimentaires argentées*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le smen et l'huile.
Bien frotter entre les mains jusqu'à ce que le smen soit bien absorbé par la farine.
Arroser progressivement d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler.
Former des boules et laisser reposer pendant 15 mn.
A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 1 cm de diamètre. Découper ensuite des rondelles à l'aide d'un verre à thé, sur les quelles vous découperez trois petits trous avec un petit bouchon.
Mettre ensuite à cuire au four pendant 20 mn jusqu'à ce que le fond des gâteaux obtienne une couleur rosée.

PRÉPARATION DU GLAÇAGE :
Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le jus de citron, l'huile, l'eau de fleurs d'oranger et le sucre glace au fur et à mesure ; jusqu'à obtenir un glaçage qui ne coule pas : tester sur un gâteau, si c'est trop coulant ajouter du sucre glace.
Vous pouvez donner au glaçage la couleur de votre choix :
Pour le rose : colorant rose dilué avec de l'extrait de fraise
Pour le jaune : colorant jaune mélangé avec de l'extrait de citron
Pour le vert : colorant vert mélangé avec de l'extrait de pistache.
Avant que le glaçage ne sèche, décorer avec des perles alimentaires de couleur.

REMARQUE :
Pour avoir des couleurs différentes sur le glaçage rose, mettez le glaçage d'une autre couleur dans une seringue et appliquez sur le gâteau.



فطيرات

المقادير:

للعجينة:
- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة من الزيت والسمن
- ماء الورد

للطلاء:
- 3 بياض البيض
- 1 ملعقة أكل عصير الليمون
- 1 ملعقة صغيرة زيت
- 5 ملاعق أكل من ماء الورد
- سكر ناعم مغربل
- كريات العقاش

كيفية التحضير:

في وعاء ضعي الفرينة و السمن و الزيت، حكي جيدا بين الأيدي حتى تمتص الفرينة الدهن. رشي تدريجيا بماء الورد حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال. كوني كريات و اتركيها ترتاح مدة 15 دقيقة. بواسطة الحلال ابسطي العجينة بسمك 1 سم. قطعي كريات بواسطة كأس شاي، قطعي ثلاث ثقب بواسطة غلاق صغير داخل كل كرية. ضعي الحلوى في الفرن مدة 20 دقيقة حتى يميل لونها إلى الوردي.

تحضير الطلاء:
خفقي بياض البيض كالثلج، ضفي عصير الليمون و الزيت و ماء الورد ، ضفي السكر الناعم تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طلاء . جربي الطلاء على حبة، في حالة عدم ثباته ضفي قليلا من السكر الناعم . تستطعين إعطاء لون للطلاء حسب ذوقك.
الوردي: ملون غذائي وردي مبلل في نكهة الفراولة.
الأصفر: ملون غذائي أصفر مبلل في نكهة الليمون.
الأخضر: ملون غذائي أخضر مبلل في نكهة الفستق.
قبل أن يجف الطلاء ، زيني بكريات العقاش مختلفة الألوان.
ملاحظة : للحصول على زخرفة على الطلاء الوردي ضعي قليلا من الطلاء مخالف اللون في حقنة و طبقي على الحلوى.





Gâteaux secs

Ingrédients :

- *Farine SIM*
- *5 à 6 oeufs*
- *1 bol de sucre cristallisé*
- *1 bol d'huile*
- *1 paquet de levure chimique*
- *1C. à café de vanille*
- *Zeste d'01 citron*

Préparation :

Dans un récipient, mettre les œufs, le sucre, l'huile, la vanille, le zeste de citron et la levure.

Bien mélanger le tout. Ramasser avec la farine de manière à obtenir une pâte facile à travailler, puis donner les formes que vous désirez.

Les badigeonner avec du jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau, puis les saupoudrer de sucre cristallisé.

Mettre ensuite les gâteaux dans un plat enfariné allant au four , puis mettre à cuire au four pendant 30 mn, jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée.



حلويات جافة

المقادير:

- فرينة سيم
- 5 إلى 6 حبات بيض
- 1 إناء سكر مسحوق
- 1 إناء زيت
- 1 كيس خميرة كيمائية
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- قشور حبة ليمون

كيفية التحضير:

في و عاء، ضعي البيض و السكر و الزيت و الفانيليا و قشرة الليمون و الخميرة الكيمائية. ضفي الفرينة تدريجيا و اخلطي الكل حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال، ثم كوني أشكال حسب ذوقك.

بواسطة ريشة اطلي سطح الحلوى بصفار البيض ثم رشيه بالسكر المسحوق.

ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة في الفرن مدة 30 دقيقة، حتى يميل لونها إلى الذهبي.





Gâteaux Mexico

Ingrédients :

- *Farine SIM*
- *3 œufs*
- *1 verre de sucre semoule*
- *3 C. à soupe de miel*
- *1 C. à café de vanille*
- *1 pincée de sel*
- *1 C. à café de bicarbonate de soude*
- *1 C. à soupe de vinaigre*
- *2 C. à soupe de cacao*

Pour la crème :

- *1 litre de lait*
- *1 verre de sucre cristalisé*
- *La vanille*
- *5 C. à soupe de maïzena*
- *250 g de beurre*
- *2 C. à soupe de cacao*

Préparation :

Dans une terrine, mettre les œufs mélangés et le sucre.
Bien mélanger ensuite le bicarbonate et le vinaigre.
Ajouter le miel et la vanille. Bien mélanger.
Ajouter le sel puis le cacao et la farine de manière à obtenir une pâte homogène.
Partager la pâte en 03 boules et laisser reposer pendant 30 mn en recouvrant d'un chiffon.
Sur un plat allant au four bien beurré et enfariné, abaisser la première pâte à une épaisseur de 2 à 3 mm. Dès qu'elle est devenue dorée, la retirer délicatement.
Répéter la même opération avec les 02 autres pâtes déjà reposer.

Préparer la crème :

dans une soupière, mettre le lait et le sucre cristallisé.
Ajouter le beurre travaillée en pommade avec les mains, le cacao, la maïzena et la vanille.
Mélanger avec un batteur, en s'assurant qu'ils n'y ait pas de grumeaux.
Mettre à cuire le mélange obtenu dans une casserole, en remuant avec une spatule jusqu'à ce que la pâte se détache facilement.
Etaler la première pâte et la recouvrir avec une couche de crème.
Poser dessus la deuxième pâte à recouvrir également avec une couche de crème, puis poser encore dessus la troisième pâte; à recouvrir également d'une couche de crème.
A l'aide d'un couteau, couper les chutes sur les contours de la pâte et les émietter sur la couche de crème supérieure.
Finir en coupant les gâteaux en forme de carré ou l'osange, avec un couteau.



حلويات مكسيكو

المقادير:

- فرينة سيم
- 3 بيض
- 1 كأس من السكر المسحوق
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 قرصة ملح
- 1 ملعقة صغيرة من البيكاربونات
- 1 ملعقة أكل من الخل
- 2 ملعقة أكل كاكاو

الكريمة (القشدة)

- 1 ل من الحليب
- 1 كأس من السكر المسحوق
- الفانيليا
- 5 ملاعق أكل مايزينا
- 250 غ زبدة
- 2 ملاعق أكل كاكاو

كيفية التحضير:

في وعاء أخلطي البيض و السكر جيدا و في جهة أخرى أخلطي الخل و البيكاربونات، ضفي العسل و الفانيليا و اخلطي الكل مع خليط الوعاء السابق. ضفي الملح و الكاكاو ثم الفرينة حتى تتحصلي على عجينة متجانسة. قسمي العجينة إلى 3 كريات واتركيها ترتاح مدة 30 دقيقة و غطيها بالمنديل إدهني صينية الفرن جيدا بالزبدة، إبسطي العجينة الأولى بسمك 2 إلى 3 ملم. عندما يميل لونها إلى الذهبي إسحبيها بلطف. كرري نفس العملية مع الكريتين اللتين قد ارتاحت.

حضري الكريمة: في وعاء اسكبي الحليب و السكر المسحوق، ضفي الزبدة المعجونة بمساحة اليد و الكاكاو و المايزينا و الفانيليا. أخلطي بالمحرك الكهربائي، و تأكدي من أنك تخلصتي من الحثرات. أطهي الخليط الذي تحصلت عليه في طنجرة و حركي جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى تنفصل العجينة عن الطنجرة.

إبسطي العجينة الأولى و غطيها بالكريمة بعدها العجينة الثانية و غطيها كذلك بالكريمة و العجينة الثالثة كذلك فوقها الكريمة.

و بواسطة سكين قطعي البقايا الزائدة من العجينة و فتتيها على الطبقة العليا. في الأخير قطعي بواسطة سكين شكل مربعات أو معنيات، حسب اختيارك.



Ghribia

Ingrédients :

- *Farine SIM*
- *1 mesure d'amandes finement moulues*
- *1 mesure de mélange smen + huile*
- *1 mesure de sucre semoule*
- *1 C. à café de vanille*
- *1 poignée de pignons*

Préparation :

Dans une terrine, verser le mélange smen + huile, les amandes et la vanille.
Bien mélanger le tout et incorporer petit à petit la farine.
Bien frotter entre les mains jusqu'à ce que la farine absorbe tout le gras.
La pâte obtenue doit s'assembler facilement.

Former ensuite des boules ou des demi-cercles, puis les piquer avec des pignons.
Les disposer sur un plat saupoudré de farine et les mettre à cuire au four pendant 20 mn, jusqu'à ce que le fond des gâteaux prenne une couleur rosée.



غريبية

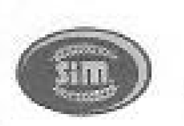
المقادير

- فرينة سيم
- 1 كيلة لوز مرحي
- 1 كيلة من خليط السمن و الزيت
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 كمشة من حبات الصنوبر

كيفية التحضير:

في إناء، أسكبي خليط الزيت مع السمن ضفي اللوز و السكر و الفانيليا.
أخلطي الكل مع بعض عندها آفرغي الفرينة تدريجيا. حكي جيدا بين الأيدي حتى تمتص الفرينة الدهن و أكملي حتى تتحصلي على عجينة تتراكم بسهولة.
عندها كوني كريات أو نصف أقراص و زينيهم بحبات الصنوبر.
ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و اطهيها في الفرن مدة 20 دقيقة حتى يميل لون قاعها إلى الوردي.





KALB EL BAKLAWA

INGRÉDIENTS :

- *1 mesure d'amandes*
- *1 mesure de chapelure*
- *1 mesure pas trop pleine de sucre semoule*
- *1 verre de smen ou de margarine fondue*
- *Eau de fleurs d'oranger*

POUR LA DÉCORATION :

- *1 poignée de demi-amandes*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mélanger les amandes, la chapelure, le sucre semoule et le smen.
Bien frotter entre les mains, puis arroser progressivement d'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte qui ne coule pas.
Disposer la pâte sur un plat bien beurré.
Découper des losanges que vous piquerez avec des demi-amandes.
Mettre ensuite à cuire à four moyen pendant 30 mn, jusqu'à ce que la surface obtienne une couleur dorée allant vers le marron.
Sortir du four et arroser de sirop.



قلب البقلاوة

المقادير

- ١ كيلة لوز مرحي
- ١ كيلة خبز يابس مسحوق
- ١ كيلة غير مملوءة كليا من السكر المسحوق
- ١ كاس من السمن أو المارغرين الذائبة
- ماء الورد

للتزين:

- كمشة أنصاف اللوز

كيفية التحضير:

في وعاء، إخلطي اللوز المرحي و الخبز اليابس المسحوق و السكر و السمن ، حكي جيدا بين الأيدي، ورشي بماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة غير سائلة .
إبسطي العجينة على صينية مدهونة جيدا بالزيدة.
قطعي معينات متتالية طولها 4 سم، ضعي و سط كل شكل نصف حبة لوز.
ضعي الصينية في فرن مدة 30 دقيقة حتى يميل لون سطحها إلى البني، فور خروجها من الفرن إسقيها بالشاربات.


21/10/2006



L'Arayech

Ingrédients

Pour la pâte :
- *3 mesures de farine SIM*
- *1 mesure de smen ou de margarine fondue*
- *1 pincée de sel de table*
- *1 C. à soupe de vanille*
- *1 verre d'eau de fleurs d'oranger*

Pour la farce :
- *3 mesures d'amandes moulues*
- *1 mesure de sucre cristallisé*
- *Eau de fleurs d'oranger*
- *1 C. à soupe de vanille*

Pour le glaçage :
- *3 blancs d'œufs*
- *2 C. à soupe de jus de citron*
- *1 C. à café d'huile*
- *5 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger*
- *Sucre glace tamisé*

Pour la décoration :
- *Pâte d'amandes*

Préparation :

Dans un récipient, mettre la farine, la vanille et la pincée de sel. Faire une fontaine et verser la margarine fondue refroidie. Frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine.
Arroser progressivement d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler. Former des boules et laisser reposer.
Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués puis arroser progressivement avec de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte molle.
La diviser en boules de 03 cm de diamètre.
Abaisser ensuite la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 03 mm.
Découper des ronds avec un verre de 10 cm de diamètre, dans lesquels vous disposerez des boudins de farce.
Il faut donner à la farce une forme en Y. Avec le bout des doigts, relever les bords de la pâte vers le centre en suivant la forme en Y de la farce, bien refermer les bords puis retourner les gâteaux.
Les disposer sur un plat saupoudré de farine et mettre à cuire au four à 200°, jusqu'à obtenir une couleur dorée.

Préparation du glaçage :
Battre les blancs d'œufs en neige, ajouter le jus de citron, l'huile, l'eau de fleurs d'oranger et le sucre glace au fur et à mesure, jusqu'à obtenir un glaçage qui ne coule pas.
Tester sur un gâteau : si c'est trop coulant, ajouter du sucre glace.
Vous pouvez donner au glaçage la couleur de votre choix.

Remarque :
Pour avoir des couleurs différentes sur le glaçage blanc, mettez le glaçage d'une autre couleur (vert) dans une seringue et appliquez sur le gâteau.
Avant que le glaçage ne sèche, décorer avec des raisins en pâte d'amandes.



عرايش

المقادير :

للعجينة:
- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة سمن أو مارغرين ذائبة
- 1 قرصة ملح المائدة
- 1 ملعقة أكل فانيليا
- 1 كأس من ماء الورد

للحشو:
- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- ماء الورد
- 1 ملعقة أكل فانيليا

للطلاء:
- 3 بياض البيض
- 2 ملاعق أكل عصير ليمون
- 1 ملعقة صغيرة زيت
- 5 ملاعق أكل من ماء الورد
- سكر ناعم

للتزيين:
- عجينة اللوز

كيفية التحضير:

العجينة:
ضعي في وعاء الفرينة ، الملح ، الفانيليا ، شكلي حفرة في الوسط و اسكبي المارغرين الذائبة باردة . حكي الخليط جيدا بين يديك و بللي بماء الورد إلى أن تتحصلي على عجينة ملساء، قسميها إلى كريات واتركيها ترتاح، في حين حظري الحشو بخلط اللوز و السكر و الفانيليا و القرفة، بللي بماء الورد تدريجيا إلى أن تتحصلي على حشو متجانس ، كوني كريات قطرها 3 سم .
على طاولة عمل رشت بالفرينة ، ابسطي العجينة بواسطة حلال بسمك 3 ملم، قطعي شكل دوائر بواسطة كأس قطره 10سم ، ضعي في وسط كل دائرة حشو شكله شكل Y إرفعي أطراف العجينة بأصابعك نحو المركز و إغلقي على الحشو و إقلبي العجينة ثم ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة لتطهى في فرن درجته 200 درجة حتى يصير قاعها ذهبي.

تحضير الطلاء:
إخفقي بياض البيض كالثلج، أضيفي عصير الليمون و الزيت و ماء الزهر ، أخلطي الكل ثم أضيفي السكر الناعم تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طلاء . جربي الطلاء على الحبة الأولى إذا سال أضيفي قليلا من السكر الناعم. لون الطلاء يكون حسب الإختيار و ذلك بتبليل الملون الغذائي مع النكهة المناسبة له.

ملاحظة: لتتحصلي على زخرفة من الألوان على الطلاء الأبيض، ضعي طلاء من لون آخر (أخضر مثلا) في حقنة منزوعة الإبرة و طبقي على الحلوى. قبل أن يجف الطلاء زيني بعنقود العنب المصنوع بعجينة اللوز.





LOSANGES AUX NOIX

INGRÉDIENTS :

PREMIÈRE PÂTE :

- *200 gr de poudre d'amandes*
- *250 gr de sucre glace tamisé*
- *01 à 02 blancs d'œufs*
- *Colorant rose dilué dans de l'arôme fraise*
- *Colorant vert dilué dans de l'arôme pistache*

POUR LA DEUXIÈME PÂTE :

- *400 gr de biscuits (casse croûte moulus)*
- *200 gr de noix grossièrement moulues (150 gr environ)*
- *4 C. à soupe de miel*
- *5 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger*
- *8 C. à soupe de beurre fondu*
- *1 C. à café de vanille*

PRÉPARATION :

PRÉPARATION DE LA PÂTE N°1:

Dans une terrine, bien mélanger les amandes et le sucre glace tamisé. Humecter avec le blanc d'œuf pour obtenir une pâte lisse et facile à travailler.
La partager en 02 boules égales.
Colorer une boule en vert, et l'autre boule en rose.
Partager ensuite les 02 boules colorées en 02 parties égales.
Laisser reposer sur un plat saupoudré de sucre glace pour qu'elles ne collent pas.

PRÉPARATION DE LA PÂTE N°2:

Dans une soupière, mélanger les biscuits moulus, la noix moulue, la vanille, le beurre fondu et l'eau de fleurs d'oranger.
Humecter avec du miel et travailler avec les mains pour obtenir une pâte homogène.
Sur un plat saupoudré de sucre glace, étaler la première pâte rose.
Ensuite la pâte verte, puis la pâte N°2.
Etaler encore la pâte verte puis la pâte rose.
Saupoudrer toute la surface de sucre glace, puis couper des losanges à l'aide d'un couteau.

Décorez ensuite chaque losange avec une demi-noix.

معينات بالجوز

المقادير

العجينة الأولى:

- 200غ من غبرة اللوز (مرحي جيدا)
- 250غ سكر ناعم مغربل
- 1 إلى 2 بياض البيض
- ملون غذائي أحمر ميال في نكهة الفراولة
- ملون غذائي أخضر ميال في نكهة الفستق

العجينة الثانية:

- 400غ بسكويت(كاسكروت مرحي)
- 200غ جوز مرحي خشن
- 4 ملاعق أكل من العسل
- 5 ملاعق أكل من ماء الورد
- 8 ملاعق أكل زبدة ذائبة
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

كيفية التحضير:

كيفية تحضير العجينة رقم 1:

في إناء اخلطي جيدا اللوز و السكر الناعم المغربل ، بللي ببياض البيض لتحصلي على عجينة ملساء سهلة الإستعمال. قسميها إلى كريتين متساويتين.
لوني كرية بالأخضر و الأخرى بالوردي.
قسمي بعدها الكرية الخضراء إلى اثنان و الوردية كذلك. اتركي الكريات ترتاح على صينية مرشوشة بالسكر الناعم لكي لاتلسق.

كيفية تحضير العجينة رقم 2:

في وعاء، ضعي البسكويت المسحوق و الجوز و الفانيليا و الزبدة الذائبة و ماء الورد. بللي الكل بالعسل و اخلطي جيدا باليد حتى تتحصلي على عجينة متجانسة. على صينية مرشوشة بالسكر الناعم ابسطي العجينة رقم 1 الوردية بعدها العجينة رقم 1 الخضراء عندها العجينة رقم 2 (كاملة) غطيها بالعجينة الخضراء ثم الوردية كما هو واضح في الصورة.
رشي سطح الحلوى بالسكر الناعم ثم قطعي المعينات بواسطة سكين . في الأخير زيني و سط كل معين بنصف حبة جوز.





MAADJOUN T'BASSA

INGRÉDIENTS

- *2 kg de beaux coings bien mûrs*
- *2 kg de sucre semoule*
- *2 à 03 citrons.*

pour la décoration:

- *poignée de pignons*

PRÉPARATION :

Epluchez les coings, puis coupez-les en quartiers.
Retirez ensuite les cœurs et les pépins, puis frottez chaque quartier avec du citron.
Mettez-les dans une passoire, puis faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.
Laissez égoutter. Passez les encore chaudes à la moulinettes au disque fin pour les réduire en purée.
Ajoutez le sucre (01 mesure de purée de coings = 02 mesures de sucre).
Arrosez du jus de 01 à 02 citrons. Mélangez le tout avec une spatule.
Portez sur feu doux en tournant constamment jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher facilement du fond de la casserole.
La pâte doit avoir une couleur ambrée (comme indiqué sur la photo).
Retirez du feu.
Coulez sur des assiettes plates en lissant la surface.
Découpez en petits losanges.
Décorez avec des pignons et laissez sécher 03 ou 04 jours.
Saupoudrez de sucre glace et servez dans des godets de papier plissé.



معجون التباسا

المقادير:

- 2 كيلو سفرجل واصل
- 2 كيلو سكر مسحوق
- 2 إلى 3 حبات ليمون

للتزيين:

- حبات الصنوبر

كيفية التحضير:

قشري حبات السفرجل ثم قطعيهم إلى أرباع ، انزعي بعدها القلب و البزور، حكي كل ربع حبة بالليمون ، ضعي أرباع السفرجل في كسكاس و فوريهم بالبخار حتى ترطاب، قطريهم جيدا ، و مرريهم (قبل أن تبرد) في الطاحونة في أرق أسطوانة، لتتحصلي على شكل عصيدة. ضفي السكر (كيلة من عصيدة السفرجل تقابلها كيلتين من السكر المسحوق). اسقيها بعصير 2 أو 3 ليمون و اخلطي الكل بملعقة خشبية. ضعي الكل في طنجرة على نار هادئة و حركي بلطف حتى تنفصل العصيدة من قاع الطنجرة و تأخذ اللون العسلي ، انزعيها من الفرن. افرغيها على صحن مسطح و املسيها جيدا ، قطعيها إلى معينات و زينيها بحبات الصنوبر و اتركيها تجف من 3 إلى 4 أيام.
رشي سطح المعجون بالسكر الناعم .قدميها.



Makrout

Ingrédients :

Pour la pâte :
- *3 mesures de semoule moyenne SIM*
- *1 mesure de mélange smen + huile*
- *1 pincée de sel*
- *1 pincée de cannelle*
- *1 mesure de mélange eau + eau de fleurs d'oranger*

Pour la farce :
- *1 paquet de pâte de dattes (Ghers)*
- *Eau de fleurs d'oranger*
- *1 pincée de cannelle*
- *1 C. à soupe de smen*

Pour le sirop:
- *3 mesures de miel*
- *1 mesure d'eau de fleurs d'oranger*

Préparation :

Dans une terrine, mettez la semoule et les ingrédients indiqués.
Bien mélanger le tout en frottant entre les mains.
Mouiller parallèlement avec le mélange eau + eau de fleurs d'oranger.
Mélanger avec le bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte ferme.
Former des boules d'égale grosseur puis laisser reposer pendant quelques heures.
Entre-temps, préparer la farce : mélanger la pâte de dattes, la cannelle, l'eau de fleurs d'oranger et le smen, de manière à obtenir une pâte molle.

Formez un boudin avec la pâte qui a bien reposé.
Faire une gouttière sur toute la longueur avec le bout des doigts, puis y mettre la farce.
Refermer le boudin puis le retourner sur lui-même.
Couper ensuite en forme de losanges jusqu'à épuisement de la pâte.
Faire chauffer l'huile de cuisson puis faire frire jusqu'à obtention d'une couleur dorée.
Laisser égoutter puis tremper dans du miel parfumé d'eau de fleurs d'oranger.



مقروط

المقادير:

للعجينة:
- 3 كيلات سميد سيم متوسط (الدقيق)
- 1 كيلة من خليط السمن و الزيت
- 1 قرصة ملح المائدة
- 1 قرصة قرفة
- 1 كيلة من خليط ماء الزهر + ماء

للحشو:
- 1 كيس من عجينة التمر (الغرس)
- ماء الورد
- 1 قرصة قرفة
- 1 ملعقة أكل من السمن

الشاربات:
- 3 كيلات عسل
- 1 كيلة من ماء الزهر

كيفية التحضير:

في وعاء ، أخلطي السميد و المقادير المذكورة أعلاه. حكي جيدا بين الأيدي، بللي تدريجيا بماء الورد و الماء، أخلطي بعدها بأطراف الأصابع حتى تتحصلي على عجينة متماسكة. كوني كريات متساوية و اتركيها ترتاح لبضع ساعات.
في حين حضري الحشو: أخلطي عجينة التمر و القرفة و ماء الورد و السمن حتى تتحصلي على حشو متجانس. كوني حربوش بالعجينة التي تكون قد إرتاحت، و بواسطة طرف الأصبع شكلي ميزاب على طول الحربوش و ضعي بداخله الحشو، عندها اغلقيه و اقلبيه على نفسه. قطعي شكل مقروطات و كرري العملية حتى تكملى العجينة. سخني زيت القليان و إقلي المقروط حتى يكسب اللون الذهبي ، قطريه من الزيت و اغطسيه في عسل معطر بماء الزهر.





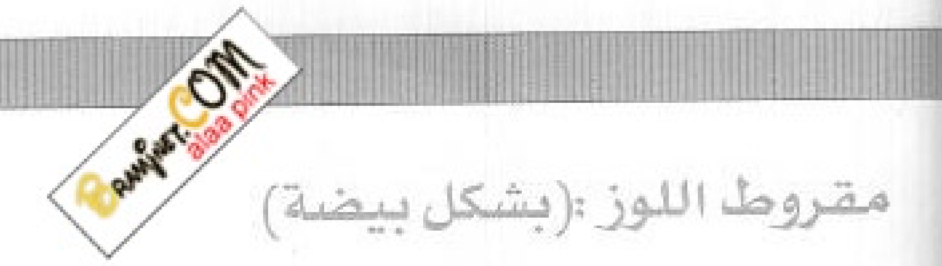
Makrout Elouz (en forme d'œuf)

Ingrédients :

- *500 gr d'amandes moulues*
- *300 gr de sucre glace*
- *Zeste de 03 citrons*
- *3 ou 04 œufs (selon la taille)*
- *1 C. à soupe de vanille*
- *Eau de rose*

Préparation :

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre et le zeste de citron.
Ajouter les œufs et la vanille jusqu'à obtenir une pâte malléable.
Saupoudrer le plan de travail de farine.
Avec la pâte obtenue, former des boules en forme d'œufs de 03 cm de diamètre.
Les disposer sur un plateau saupoudré de farine et mettre à cuire au four pendant 20 mn.
Plonger les gâteaux dans l'eau de rose un par un puis laisser égoutter.
Les sucrer ensuite avec deux couches de sucre glace.
Présenter dans des caissettes.



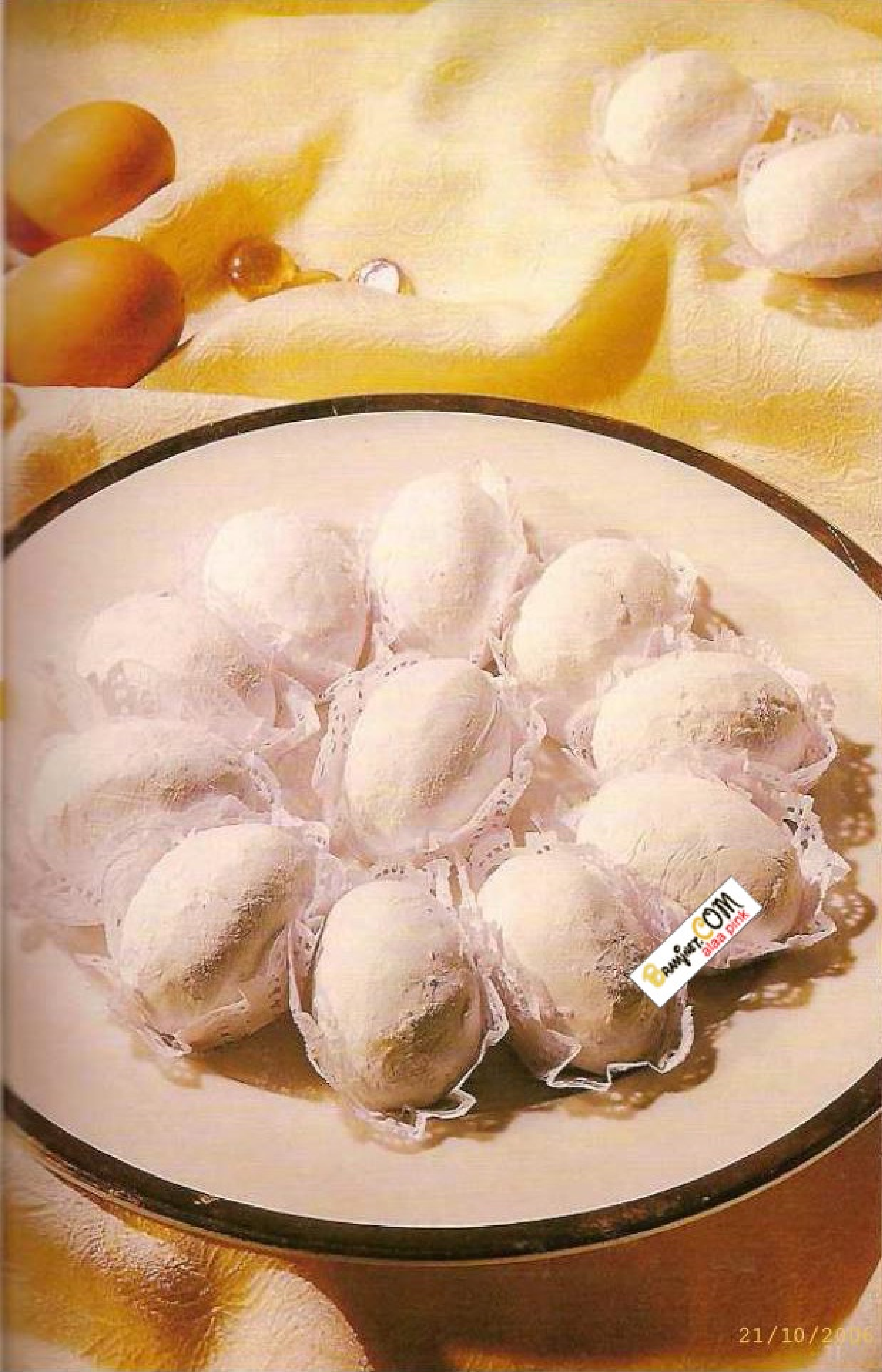
مقروط اللوز :(بشكل بيضة)

المقادير:

- 500غ لوز مرحي
- 300غ سكر ناعم
- قشرة 3 ليمون
- 3 إلى 4 بيضات (حسب الحجم)
- 1 ملعقة أكل من الفانيليا
- ماء الورد

كيفية التحضير:

في وعاء ، ضعي اللوز و السكر و قشور الليمون، ضفي البيض و الفانيليا و اخلطي حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، كوني بالعجينة كريات على شكل حبة بيض قطرها 3 سم. ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة في الفرن مدة 20 دقيقة .
بعد الطهي ، اغطسي الحلوى في ماء الزهر حبة بعد حبة و قطريها ثم سكريها في سكر ناعم مرتين و قدميها في حاويات.





Mandarine et citron

Ingrédients :

- *Farine SIM*
- *500 gr de beurre*
- *1 verre et demi de sucre glace*
- *2 œufs*
- *1 pincée de levure chimique*
- *Eau de fleurs d'oranger*
- *Colorant orange dilué dans de l'arôme mandarine ou orange*
- *Colorant jaune dilué dans de l'arôme de citron*

Pour la farce :

- *1 paquet de biscuits secs*
- *1 poignée d'amandes moulues*
- *Halwat turc*
- *Confiture d'abricots (liquide)*

Décoration :

- *Sucre glace*
- *Fleur et feuilles en pâte d'amandes*
- *queue de cerises*

Préparation :

Dans un récipient, mettre le beurre en pommade, le sucre glace, 02 œufs et la pincée de levure.
Ajouter la farine à vue d'œil, de manière à pouvoir ramasser la pâte, puis mouiller avec un peu d'eau de fleurs d'oranger pour obtenir une pâte souple ; ainsi que le colorant dilué avec son arôme correspondant.
Former ensuite des petites boules de 03 cm de diamètre. Laisser reposer.
Entre-temps, préparer la farce :
Dans un récipient, mettre les biscuits secs moulus, 01 poignée d'amandes moulues et le halwat turc émietté. Ramasser le tout avec la confiture d'abricots, jusqu'à obtention d'une farce molle.
Abaisser les boules de pâte avec la paume des mains, puis mettre un peu de farce au milieu.
Remonter les bords et fermer.
Pour la mandarine (orange) et le citron (jaune), après leur avoir donné leur forme, prendre une brosse à cheveu ronde en plastique (neuve) disponible dans le commerce, et piquer avec la surface pour leur donner leur texture.
A l'aide d'un couteau, tracer ensuite la forme des tranches de mandarine.
Disposer ensuite les gâteaux sur un plat allant au four saupoudré de farine.
Une fois cuits, saupoudrer avec le sucre glace et décorer chaque fruit avec une feuille en pâte d'amande verte.



الماندرين و القارص

المقادير:

للعجينة:

- فرينة سيم
- 500غ زبدة
- 1 كاس و نصف سكر ناعم
- 2 بيض
- 1 قرصة خميرة كيمائية
- ماء الورد
- ملون غذائي برتقالي مبلل في نكهة المندرين أو البرتقال
- ملون غذائي أصفر مبلل في نكهة الليمون

للحشو:

- 1 كيس بسكويت جاف
- 1 كمشة لوز مرحي
- حلوة شامية (حلوة الترك)
- مربى المشمش(سائل)

للتزيين:

- سكر ناعم
- أزهار و أوراق من عجينة اللوز
- أذناب الكرز جافة

كيفية التحضير:

في وعاء، ادهني الزبدة بيدك كالمرهم، ضفي السكر الناعم ثم البيضتان و الخميرة الكيمائية. ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متراكمة ، بللي بماء الزهر لتصبح ملساء، ضفي الملون الغذائي المبلل في نكهتة المناسبة. كوني كريات صغيرة قطرها 3 سم واتركيها ترتاح.

في حين حضري الحشو:

في وعاء ضعي البسكويت الجاف المسحوق مع كمشة من اللوز المرحي و حلوة الترك المفتتة . اجمعي الكل بمربى المشمش ، حتى تتحصلى على حشو متجانس . ابسطي كريات العجينة بكافة اليد و ضعي قليلا من الحشو في الوسط. ارفعي أطراف العجينة و اغلقي على الحشو في الوسط. بالنسبة للبرتقالية فهي للمندارين و الصفراء لليمون، أعطيهم الشكل المناسب لهم و بواسطة مشط الشعر البلاستيكي الدائري(جديد)يباع في السوق. طبقي على حواف العجينة لتعطيها شكل القشرة و بواسطة سكين خططي أبراج الماندرين. على صينية مرشوشة بالفرينة ضعي الحلوى في الفرن، عندما تطهى ، رشيها بالسكر الناعم و زيني كل واحدة بورقة خضراء مصنوعة بعجينة اللوز لصقيها بذنبة الكرز.





MARGUERITES

INGRÉDIENTS :

POUR LA PÂTE :
- *3 mesures de farine SIM*
- *1 mesure de margarine fondue*
- *1/2 mesure de sucre glace*
- *Eau de fleurs d'oranger*

POUR LA FARCE :
- *3 mesures d'amandes finement moulues*
- *1 mesure de sucre cristallisé*
- *1 C. à café de vanille*
- *Eau de fleurs d'oranger*
- *Colorants alimentaires rouge et vert*

POUR LE SIROP :
- *3 mesures de miel*
- *1 mesure d'eau de fleurs d'oranger*

Pour la décoration:
- *Cerises confites*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, la margarine fondue et le sucre glace.
Bien mélanger le tout et mouiller parallèlement avec l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
Former ensuite des boules et laisser reposer.
Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués.
La partager en deux : 01 farce rouge faite avec du colorant rouge dilué avec de l'eau de fleurs d'oranger ; et une farce verte faite avec du colorant vert dilué avec de l'eau de fleurs d'oranger .

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau.
Disposer un boudin de farce le long de la pâte.
Rouler ensuite sur un tour complet, aplatir un peu, et couper en franges, puis rouler en spirale.
Pour finir, décorer le sommet avec une cerise confite.
Mettre ensuite à cuire au four pendant 20 mn, jusqu'à ce que le fond du gâteau obtienne une couleur rosée.
Une fois cuit, le tremper dans le sirop.
Présenter dans des caissettes.



مارغريت

المقادير

للعجينة:
- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة مارغرين ذائبة.
- 1/2 كيلة سكر ناعم.
- ماء الورد

للحشو:
- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- ماء الورد
- ملون غذائي أحمر و أخضر

للشاربات:
- 3 كيلات عسل
- 1 كيلة من ماء الورد

للتزيين:
- حبات الكرز مجففة

كيفية التحضير:

في وعاء أخلطي الفرينة و المارغرين الذائبة و السكر الناعم، بللي بماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة ملساء، كوني كريات و اتركيها ترتاح. في نفس الوقت حضري الحشو بالمقادير المذكورة. قسمي الحشو إلى قسمين، لوني الأول بالملون الغذائي الأحمر المبلل في ماء الورد و الثاني بالأخضر.
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، إبسطي العجينة بواسطة حلال ، ضعي على طرفها الحربوش، أديري عليه العجينة دورة كاملة إبسطي الكل مع بعض لتصبح مسطحة ، وبواسطة سكين شلحي العجينة و أديري الكل بشكل حلزوني.
في الأخير، زيني قمة الحلوى بنصف حبة كرز مجففة، ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة في الفرن مدة 20 دقيقة حتى يميل لون قاعها إلى الوردي.
بعد الطهي ، إغطسي الحلوى في الشاربات و قدميها في حاويات.


.COM
alaa pink
21/10/2006



M'CHEWEK AUX PIGNONS

INGRÉDIENTS :

- *3 mesures d'amandes*
- *1 mesure de sucre cristallisé*
- *1 C. à café de vanille*
- *3 à 04 œufs*

POUR LA DÉCORATION :

- *Pignons*
- *Cerises confites*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mélanger les amandes le sucre et la vanille.
Ajouter les œufs jusqu'à obtenir une pâte malléable.
Former des petites boules de 03 cm de diamètre.
Les plonger dans les blancs d'œufs battus puis dans les pignons.
Ajouter une cerise confite sur chaque boule.
Disposer sur un plateau saupoudré de farine et mettre à cuire au four à température moyenne.
Présenter dans des caissettes.



مشوك بحبات الصنوبر

المقادير

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 3 إلى 4 حبات بيض

للتزيين:

- حبات الصنوبر
- حبات الكرز مجففة

كيفية التحضير:

في وعاء، إخلطي اللوز و السكر و الفانيليا، ضفي البيض تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
كوني كريات قطرها 3 سم، إغطسيها في بياض البيض مخفق كالثلج ثم في حبات الصنوبر، ضفي نصف حبة الكرز المجففة على كل كرية.
على صينية مرشوشة بالفرينة ضعي الحلوى تطهى في فرن متوسط الحرارة لمدة 20 دقيقة. قدميها في حاويات.





MERAKCHIETTES

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE :

- *500 gr de farine SIM*
- *2 C. à soupe de sucre glace*
- *250 gr de margarine fondue*
- *1 œuf*
- *1 pincée de sel*
- *Eau de fleurs d'oranger*

POUR LA FARCE :

- *2 mesures d'amandes finement moulues (ou autres fruits secs)*
- *1 mesure de sucre glace*
- *3 œufs*
- *1 C. à soupe de vanille*
- *Eau de fleurs d'oranger*

POUR LE SIROP :

- *500 gr de miel*
- *1/4 de l. d'eau de fleurs d'oranger*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mélanger la farine, le sel, la margarine fondu et le sucre glace.
Bien frotter entre les mains jusqu'à ce que la farine absorbe bien la matière grasse.
Ajouter 01 œuf et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Former des boules et laisser reposer.
Pendant ce temps, préparer la farce : mélanger les amandes (ou autres fruits secs) avec le sucre glace et la vanille.
Ajouter les oeufs jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Si elle est trop ferme, ajouter un peu d'eau de fleurs d'oranger.
Former des boules de 02 cm de diamètre et les disposer ensuite sur un plat saupoudré de sucre glace pour qu'elles ne collent pas.
Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte jusqu'à une épaisseur de 02 mm.
Découper des rondelles de pâte de 04 cm de diamètre.
Sur une rondelle, mettre une boule de farce, puis une autre rondelle sur le dessus.
Répéter l'opération jusqu'à épuisement des rondelles.
Pour finir, piquer une amande au sommet de chaque gâteau et saupoudrer de fruits secs concassés.
Disposer ensuite sur un plat enfariné allant au four moyen pendant 15 à 20 mn, jusqu'à ce que la surface soit dorée.
Dès sortie du four, arroser avec du sirop.



مراكشيات

المقادير :

للعجينة:

- 500غ فرينة سيم
- 2 ملاعق أكل سكر ناعم
- 250 غ مارغرين ذائبة
- 1 بيض
- 1 قرصة ملح
- ماء الورد

للحشو:

- 2 كيلات لوز مرحي ناعم (أو فواكه جافة حسب الذوق)
- 1 كيلة سكر ناعم
- 3 بيض
- 1 ملعقة أكل من الفانيليا
- ماء الورد

للشاربات:

- 500غ عسل
- 1/4 لتر من ماء الورد

كيفية التحضير:

إخلطي الفرينة و الملح و المارغرين الذائبة و السكر الناعم في وعاء، حكي جيدا بين الأيدى حتى تمتص الفرينة الدهن، ضفي ماءالورد و حبة البيض لتتحصلي على عجينة ملساء .
كوني كريات و اتركيها ترتاح في حين حضري الحشو:
إخلطي اللوز (أو فاكهة جافة أخرى) مع السكر الناعم و الفانيليا.
ضفي البيض و إخلطي حتى تتحصلي على عجينة متجانسة، إذا كانت يابسة ضفي ماءالورد، كوني كريات سمكها 2 سم، ضعيها على صينية مرشوشة بالسكر الناعم، لكي لاتلسق. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة أبسطي العجينة بالحلال بسمك 2 ملم، قطعي دوائر قطرها 4سم. على كل دائرة ضعي كرية من الحشو و غطيها بدائرة أخرى، كرري العملية مع و ضع حبة لوز في وسط سطح كل حلوى.
ذرذري بعدها الفواكه الجافة المكسرة و ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة في الفرن مدة 15 إلى 20 دقيقة، حتى تكسب الحلوى اللون الذهبي ، بعد



MGHABAR

INGRÉDIENTS :

- *Farine SIM*
- *500 gr de margarine*
- *1 verre et demi de sucre glace*
- *2 œufs*
- *1 pincée de levure chimique*
- *Eau de fleurs d'oranger*

POUR LA FARCE :

- *1 paquet de biscuits secs*
- *1 poignée d'amandes moulues*
- *Halwat turc*
- *Confiture d'abricots (liquide)*

DÉCORATION :

- *Sucre glace*
- *Fleur et feuilles en pâte d'amandes*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la margarine en pommade, le sucre glace, les œufs et la pincée de levure.
Ajouter la farine à vue d'œil, de manière à pouvoir ramasser la pâte, puis mouiller avec un peu d'eau de fleurs d'oranger pour obtenir une pâte souple.
Former ensuite des petites boules de 03 cm de diamètre. Laisser reposer.
Entre-temps, préparer la farce :
Dans un récipient, mettre les biscuits secs moulus, la poignée d 'amandes moulues et le halwat turc émietté. Ramasser le tout avec la confiture d'abricots, jusqu'à obtention d'une farce molle.
Abaisser les boules de pâte avec la paume des mains, puis mettre un peu de farce au milieu.
Remonter les bords et fermer.
A l'aide d'un nekkache, pincer sur toute la longueur et sur toute la surface des gâteaux, en allant du bas vers le haut.
Disposer ensuite les gâteaux sur un plat allant au four saupoudré de farine.
Une fois cuits, saupoudrer avec le sucre glace puis décorer chaque gâteau avec une fleur et des feuilles en pâte d'amande.



المغبر

المقادير

للعجينة:

- فرينة سيم
- 500 غ مارغرين
- 1 كاس و نصف سكر ناعم
- 2 بيض
- 1 قرصة خميرة كيمائية
- ماء الورد

للحشو:

- 1 كيس بسكويت جاف
- كمشة لوز مرحي
- حلوة الترك (شامية)
- معجون المشمش (سائل)

للتزيين:

- سكر ناعم
- أزهار و وريقات من عجينة اللوز

كيفية التحضير:

في وعاء، ادهني المارغرين كالمرهم ، ضفي السكر الناعم و البيضتان و قرصة الخميرة الكيمائية.
ضفي الفرينة تدريجيا ، حتى يتجمع الكل على شكل عجينة، بللي قليلا بماء الورد لتتحصلي على عجينة ملساء . كوني كريات قطرها 3 سم و اتركيها ترتاح .
في نفس الوقت حضري الحشو:
في وعاء ضعي البسكويت الجاف المسحوق مع كمشة من اللوز المرحي و حلوة الترك المفتة. اجمعي الكل بمعجون المشمش حتى تتحصلي على عجينة متجانسة. ابسطي كريات العجينة بكف اليد و ضعي و سطها الحشو. ارفعي أطراف العجينة و اغلقي جيدا، و بواسطة نقاش أنقشي مخططات طويلة من الأسفل إلى الأعلى على كافة الحبة.
ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة في الفرن، بعد طهيها ، رشيها بالسكر الناعم و زيني كل حبة بزهرة ووريقة مصنوعة من عجينة اللوز.


Bonjour.COM
alaa pink



M'Hancha

Ingrédients

- 2 à 3 douzaines de diouls

Pour la farce:

- 2 verres à thé d'amandes finement moulues
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille
- 1 C. à soupe de margarine fondue
- Eau de fleurs d'oranger

Pour le sirop (cherbet):

- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger.

Pour la décoration:

- Feuilles et fleurs en pâte d'amandes
- Perles de couleurs

Préparation :

Sur un plan de travail, ouvrir tourtes les feuilles de diouls, puis les séparer en les décalant légèrement.

Mettre un boudin de farce de 03 cm de diamètre et d'une longueur égale à toutes les feuilles de diouls étalées.

Rouler ensuite les diouls autour de la farce, puis enrouler la M'hancha en spirale et la disposer dans une poêle bien beurrée.

Quand le fond est bien cuit, recouvrir avec un couvercle, puis retourner sur la poêle pour faire cuire l'autre coté.

Arroser avec du sirop et présenter dans une assiette saupoudrée de pistaches concassées.

Décorer ensuite avec des feuilles et des fleurs en pâte d'amandes aux couleurs de votre choix (le colorant alimentaire doit être dilué avec l'arôme correspondant).

محنشة

المقادير:

- 2 إلى 3 أكياس ديول

الحشو:

- 2 كأس صغير من اللوز
- 2 ملاعق أكل من السكر المسحوق
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 ملعقة كبيرة من المارغرين الذائبة
- ماءالورد

للشاربات:

- 3 كيلات عسل
- 1 كيلة من ماء الورد

للتزين:

- أوراق و أزهار مصنوعة من عجينة اللوز
- كريات المقاش

كيفية التحضير:

على طاولة عمل ، افتحي كل أوراق الديول ثم ضعي الواحدة تلوى الأخرى و هذا بتفريق بعضهم بعض ، ضعي حربوش من الحشو (حسب المقادير المذكورة) سمكه 3 سم و طوله طول كل أوراق الديول المفرقة على طول .

أديري كل الديول على الحربوش ، ثم أديرهم على شكل حلزوني و ضعيهم في مقلاة مطلية بالزبدة. عندما يكون القاع مطهي، غطي بصحن و أديري المحنشة على الوجه الأخر لتتركها يطهى.

بلليها بالشاربات و قدميها في صحن، و زينيها بأوراق و أزهار مصنوعة بعجينة اللوز، لونها حسب الإختيار (الملون الغذائي مبلل في نكهة المناسبة).



M'HENCHETTES

INGRÉDIENTS :

- *2 à 3 douzaines de diouls*

POUR LA FARCE :
- *3 mesures d'amandes finement moules*
- *1/2 mesure de sucre cristallisé*
- *1 C. à café de vanille*
- *Eau de fleurs d'oranger*

POUR LE SIROP (CHERBET) :
- *3 mesure de miel*
- *1 mesure d'eau de fleurs d'oranger*

POUR LA DÉCORATION :
- *Perles de couleur*
- *Feuilles et fleurs en pâte d'amandes*

PRÉPARATION :

Sur un plan de travail, ouvrir toutes les feuilles de diouls, puis les séparer en les décalant légèrement.
Mettre un boudin de farce de 01 cm de diamètre. Rouler ensuite les diouls autour de la farce, puis enrouler la petite M'hancha en spirale.
Les disposer sur plat allant au four les unes à coté des autres.
Etalez les d'huile et de smen, puis mettre à cuire au four.
Après cuisson, arroser de sirop, puis décorer avec des feuilles et des fleurs en pâte d'amandes aux couleurs de votre choix (le colorant alimentaire doit être dilué avec l'arôme correspondant).



محنشات

المقادير:

- 2 إلى 3 أكياس ديول

للحشو:
- 3 كيلات لوز مرحي
- 1/2 كيلة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- ماء الورد

للشاربات:
- 3 كيلات عسل
- 1 كيلة من ماء الورد

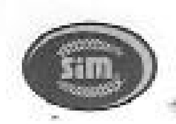
للتزيين:
- كريات العقاش
- أوراق و أزهار مصنوعة من عجينة اللوز

كيفية التحضير:

على طاولة عمل افتحي كل أوراق الديول، ضعي الواحدة تلوى الأخرى و هذا بتفريق بعضهم بعض . ضعي حربوش من الحشو (حسب المقادير المذكورة) سمكه 1 سم . أديري عليه الديول ثم أديري الكل على شكل حلزوني.
ضعيهم على صينية في الفرن الواحدة تلوى الأخرى، ادهنيهم بالزيت و السمن و اطهيهم حتى تكسب اللون الذهبي ، لتديريهم على الوجه الأخر.
بعدها اغطسيهم في الشاربات.
زينيهم بوريقات و أزهار مصنوعة بعجينة اللوز لونها حسب اختيارك(الملون الغذائي مبلل في النكهة المناسبة له).



Boujour.COM
alaa pink
21/10/2006



M'KHEBEZ

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE :

- *3 mesures d'amandes moulus*
- *1 mesure de sucre semoule*
- *3 ou 04 œufs (selon grosseur)*
- *Zeste d'un citron*
- *1 C. à soupe de vanille*

POUR LE GLAÇAGE :

- *3 blancs d'œufs*
- *1 C. à soupe de jus de citron*
- *1 C. à café d'huile*
- *5 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger*
- *Sucre glace*
- *Poudre alimentaire dorée*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre semoule , la vanille et le zeste de citron.
Ajouter progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte souple et maniable.
Saupoudrer le plan de travail de farine.
A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, former une pâte de 03 cm d'épaisseur.
Découper ensuite des formes d'étoile à l'aide d'un emporte pièces.
Sur un plat saupoudré de farine, mettre à cuire au four pendant 20 ms, jusqu'à ce qu'elles sèchent et que le fond obtienne une couleur rosée.

PRÉPARATION DU GLAÇAGE :

Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le jus de citron, l'huile, l'eau de fleurs d'oranger et le sucre glace au fur et à mesure ; jusqu'à obtenir un glaçage qui ne coule pas :
Tester sur un gâteau, si c'est trop coulant ajouter du sucre glace.
Vous pouvez donner au glaçage la couleur de votre choix :
Pour le jaune : colorant jaune mélangé avec de l'extrait de citron
Pour le vert : colorant vert mélangé avec de l'extrait de pistache.

Avant que le glaçage ne sèche, décorer avec des arums en pâte d'amandes. Décorer ensuite en ajoutant des petites taches éparpillées, que vous ferez avec du brillant alimentaire, doré, à l'aide d'un petit pinceau.



مخبز

مقادير تحضير المرقة:

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 3 إلى 4 بيضات (حسب الحجم)
- قشرة ليمون
- 1 ملعقة كبيرة من الفانيليا

للطلاء:

- 3 بياض البيض
- 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون
- 1 ملعقة صغيرة من الزيت
- 5 ملاعق أكل من ماء الورد
- سكر ناعم
- ملون غذائي ذهبي

كيفية تحضير:

في وعاء، اخلطي اللوز و السكر و الفانيليا و قشرة الليمون. ضفي البيض تدريجيا لتتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ابسطي العجينة بسمك 3سم، قطعي بعدها شكل نجمة بواسطة المول. ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة في الفرن مدة 20 دقيقة حتى تجف و يكسب قاعها اللون الوردي.

تحضير الطلاء:

خفقي بياض البيض كالثلج ، ضفي عصير الليمون ، الزيت و ماء الورد، اخلطي جيدا ثم ضفي السكر الناعم تدريجيا ، حتى تتحصلي على عجينة طلاء غير سائلة.
جربي الطلاء على الحبة الأولى، إذا بقي سائلا ضفي السكر الناعم .
باستطاعتك أن تعطي للطلاء لون حسب ذوقك.
طلاء أصفر : ملون غذائي أصفر مبلل في نكهة الليمون.
طلاء أخضر : ملون غذائي أخضر مبلل في نكهة الفستق.
قبل أن يجف الطلاء زينيه بزهرة بيضاء مصنوعة بعجينة اللوز مع رشات مبعثرة بواسطة ريشة و الملون الغذائي الذهبي.


21/10/2006



NIDS D'OISEAUX

INGRÉDIENTS :

POUR LA PÂTE :

- *3 mesures de farine SIM*
- *1 mesure de semoule très fine*
- *1 mesure de smen (ou de margarine)*
- *1 œuf entier*
- *1 pincée de sel*
- *Perles alimentaires argentées*

POUR LA FARCE :

- *3 mesures d'amandes finement moulues*
- *1 mesure de sucre cristallisé*
- *3 C. à soupe de smen ou de margarine fondue*
- *Eau de fleurs d'oranger*

POUR LE SIROP :

- *3 mesure de miel*
- *1 mesure d'eau de fleurs d'oranger*

POUR LA DÉCORATION :

- *02 boules de ktaïf*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine. Faire une fontaine au milieu. Verser le smen (ou la margarine fondue)pas très chaud. Ajouter la pincée de sel et l'œuf entier. Mouiller petit à petit avec l'eau de fleur d'oranger pour obtenir une pâte facile à travailler.
Laisser la pâte reposer pendant 15 mn.
Préparer la farce avec les ingrédients indiqués et garder à part.
Sur plan de travail enfariné, étaler ensuite la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis la couper en bandes et la passer à la machine à pâte N°5 puis N° 7.
Etaler une première feuille de pâte, beurrez-la, puis une deuxième feuille, puis une troisième feuille.
A l'aide d'un verre à rebord fin, couper ensuite des ronds et les mettre dans des moules beurrés.
Mettre ensuite 01 C. à café de farce dans chaque pièce. Mettre ensuite une petite poignée de ktaïef.
Arroser avec 01 C. à café de smen ou de margarine fondue.
Décorer avec des perles argentées et les mettre au four.
Une fois cuits, les arroser avec du sirop.



عش العصفور

المقادير:

للعجينة:

- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة سمن أو مارغرين ذائبة
- 1 بيضة كاملة
- قرصة ملح المائدة

للحشو:

- 3 كيلات لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 3 ملاعق أكل سمن أو مارغرين ذائبة
- ماء الورد

للشاربات:

- 3 كيلات عسل
- 1 كيلة من ماء الورد

للتزيين:

- كريات العقاش الفضية
- 2 كرية من القطايف

كيفية التحضير:

في وعاء، افرغي الفرينة، ضعي حفرة في الوسط و اسكبي السمن أو المارغرين الذائبة باردة، اضيفي قرصة من الملح و حبة البيض، بللي تدريجيا بماء الورد لتتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال، اتركيها ترتاح مدة 15 دقيقة. حضري الحشو بالمقادير المذكورة، و اتركيه على حدى.
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ابسطي العجينة بالحلال ثم مرريها بآلة العجينة في رقم 5 ثم 7 حتى تتحصلي على ورقة عجينة رفيعة.
ابسطي العجينة الأولى و ادهنيها بالزبدة ، افرشي عليها العجينة الثانية و ادهنيها كذلك ، فالثالثة أيضا .
و بواسطة كأس شفرته رقيقة، قطعي دوائر و ضعيهم في مول مدهون بالزبدة. ضعي بعدها ملعقة صغيرة من الحشو في كل قطعة و غطيها بكمشة من القطايف، اسقي كل قطعة بملعقة صغيرة من السمن أو المارغرين الذائبة. زينيها في الأخير بكريات العقاش الفضية و ضعيها في الفرن. بعد طهيها اسقيسها بالشاربات.





Œufs de Pâques

Ingrédients :

Pour la pâte :

- *500 gr d'amandes moulues*
- *300 gr de sucre semoule*
- *Zeste de citron*
- *4 ou 05 œufs (selon la taille)*
- *Vanille*

Pour le sirop :

- *500 gr de sucre cristallisé*
- *1/4 de litre d'eau*
- *1 verre de thé d'eau de fleurs d'oranger*

Pour la décoration :

- *Sucre glace*
- *1 C.à café de colorant alimentaire rouge*

Préparation :

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre et le zeste de citron.
Ajouter les œufs et la vanille jusqu'à obtenir une pâte malléable.
Saupoudrer le plan de travail de farine.
Avec la pâte obtenue, former des boules de forme ovale de 03 cm de diamètre.
Les disposer sur un plateau saupoudré de farine et mettre à cuire au four pendant 20 mn.
Préparer un sirop à base de sucre, d'eau et d'eau de fleurs d'oranger.
Plonger les gâteaux un par un dans le sirop puis laisser égoutter.
Mélanger le sucre glace avec une C. à café de colorant alimentaire en poudre rouge.
Sucrer ensuite les gâteaux un par un avec deux couches de sucre glace(rose).
Présenter dans des caissettes.



بيضات الفصح

المقادير

للعجينة:

- 500غ لوز مرحي
- 300غ سكر مسحوق
- قشرة ليمون
- 4 إلى 5 بيض (حسب الحجم)
- الفانيليا

للشاربات:

- 500غ سكر مسحوق
- 4/1 لتر ماء
- 1 كأس صغير من ماء الورد

للتزيين:

- سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة ملون غذائي أحمر(غبرة)

كيفية التحضير:

في وعاء، ضعي اللوز و السكر و قشرة الليمون و الفانيليا، ضفي البيض تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، كوني بالعجينة كريات بيضوية قطرها 3 سم، ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة في الفرن مدة 20 دقيقة.
حضري الشاربات بقاعدة السكر و الماء و ماء الزهر . اغطسي الحلوى حبة بعد حبة في الشاربات و اتركيها تقطر .
اخلطي السكر الناعم مع ملعقة صغيرة من الملون الغذائي الأحمر(غبرة).
سكري الحلوى حبة بعد أخرى بطبقتين من السكر الناعم الذي صار ورديا .
قدميها في حاويات.





PYRAMIDES

Ingrédients :

- *Un plat carré de 20 à 25 cm de côté*

Pour la pâte :
- *Farine SIM*
- *3 C. à soupe de miel*
- *1 œuf*
- *100 gr de beurre*
- *1 verre de sucre glace*
- *2 C. à café de bicarbonate de soude*
- *1 boîte de confiture d'abricot*
- *1 c à café de vanille*

Ingrédients crème n°1 :
- *1 verre d'eau*
- *1 verre de sucre cristallisé*
- *12 C. à soupe de lait en poudre*

Ingrédients crème n°2 :
- *100 gr de beurre*
- *3 C. à soupe de sucre glace*
- *Vanille*

Préparation :

Préparation de la pâte :
Faire fondre ensemble le beurre et le miel puis retirer du feu.
Ajouter l'œuf entier, le sucre, le bicarbonate de soude, la farine et la vanille ; de manière à obtenir une pâte sablée.
La partager en 4 boules, puis laisser reposer.

Préparation de la crème n°1 :
Mélanger à froid le lait en poudre, le sucre, la vanille et l'eau.
Mettre à cuire à feu doux, jusqu'à obtenir un mélange épais.
Retirer du feu et mettre la crème au frais.

Préparation de la crème n°2 :
A l'aide d'un batteur, mélanger le beurre en pommade avec le sucre glace et la vanille, pour obtenir une pâte molle.

Préparation des pyramides :
Mélanger ensemble les deux crèmes, puis beurrer le moule et foncer une boule de pâte à la forme du moule.
Etaler celle-ci dans le moule et mettre à cuire au four, jusqu'à ce que la pâte prenne une couleur marron clair.
Répéter la même opération avec les trois autres boules.
Une fois les quatre feuilles de pâte cuites, poser une de ces feuilles et la recouvrir avec le mélange des deux crèmes.
Répéter la même opération avec deux autres feuilles de crème.
La dernière feuille de pâte doit être émiettée pour parsemer la dernière couche de crème.
Pour finir, recouvrir le tout de crème au chocolat.



الأهرام

المقادير:

- صينية مربعة (20سم × 25سم)

للعجينة:
- فرينة سيم
- 100غ زبدة
- 3 ملعقة أكل عسل
- أبيض
- 1 كأس سكر ناعم
- 2 ملعقة صغيرة من البيكاربونات
- 1 علبة معجون المشمش(سائلة)
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

مقادير الكريمة رقم 1:
- 1 كأس ماء
- 1 كأس سكر مسحوق
- 12 ملعقة أكل من حليب الغبرة

مقادير الكريمة رقم 2:
- 100غ زبدة
- 3 ملعقة أكل سكر ناعم
- الفانيليا

كيفية التحضير:

للعجينة: إطهي الزبدة و العسل مع بعض على نار هادئة ثم انزعيهم . بعدما تبرد ، ضفي بيضة كاملة، السكر ، البيكاربونات و الفانيلا، ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة سابلي (مرملة)، قسميها إلى 4 كريات و اتركيها ترتاح .

كيفية التحضير الكريمة رقم 1:
اخلطي جيدا حليب الغبرة مع السكر و الفانيليا و الماء ، بعدها ضعيهم على نار هادئة حتى تتحصلي على خليط خاثر .انزعي الكريمة من النار و ضعيها في البرودة.

كيفية التحضير الكريمة 2:
بواسطة آلة الخليط الكهربائية ، اخلطي الزبدة (كالمرهم) مع السكر الناعم و الفانيلا ، لتتحصلي على عجينة متجانسة .

تحضير الأهرام: اخلطي الكريمتين (1 و 2) معا . ادهني الصينية بالزبدة ، و ابسطي عليها الكريمة الأولى من العجينة و ضعيها تطهى في الفرن حتى يميل لونها إلى البني الفاتح. كرري العملية مع الكريات الثلاثة المتبقية ، بعدما تتحصلي على الأربعة كريات المسطحة مطهية . ابسطي الورقة الأولى و غطيها بخليط الكريمتين . كرري العملية مع الورقتين المتبقيتين و الكريمة، علما أن الورقة الأخيرة تفتت لتغطي آخر طبقة من الكريمة في النهاية زيني السطح بالشكلاطة و قطعي الأهرام و قدميها في حاويات.





Q'NIDLETTES

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE :

- *4 mesures de farine SIM*
- *1 mesure de smen ou de margarine fondue*
- *1 pincée de sel de table*
- *1 C. à café de sucre glace*
- *1 C. à café de vanille*
- *1 verre d'eau de fleurs d'oranger*
- *Colorant rouge*

POUR LA FARCE :

- *2 mesures et demi d'amandes moulues*
- *1 mesure de sucre cristallisé*
- *6 œufs*
- *1 sachet de sucre vanillé*
- *Zeste d'un citron.*

PRÉPARATION :

Dans une terrine, mettre la farine et faire une fontaine.
Verser la margarine fondue refroidie.
Ajouter le sucre et la vanille et le colorant rouge dilué dans de l'eau de fleurs d'oranger.
Ajouter le sel et bien frotter le tout entre les mains, jusqu'à ce que la farine absorbe la margarine.
Arroser progressivement avec de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

PRÉPARATION DE LA FARCE :

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre cristallisé, la vanille et le zeste de citron.
Ajouter progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Former des petites boules de 03 cm de diamètre. Les disposer sur un plateau saupoudré de farine pour qu'elles ne collent pas.
Laisser reposer. Abaisser ensuite la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis à la machine à pâte N°5 puis N°7.
Découper des ronds à l'aide d'un verre, au milieu desquels vous disposerez une rondelle de farce.
Relever les bords de la pâte autour de la farce et former des plis rapprochés avec le bout des doigts.
Décorer avec des fruits confits et laisser reposer pendant 2 H.
Disposer sur un plat saupoudré de farine puis mettre à cuire au four pendant 15 mn. Présenter dans des caissettes.



قنيدلات

المقادير :

للعجينة:

- 4 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة دهن أو مارغرين ذائبة
- 1 قرصة ملح المائدة
- 1 ملعقة صغيرة من السكر الناعم
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 كاس من ماء الورد
- ملون غذائي أحمر

للحشو:

- 2 كيلات و نصف من اللوز
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 6 بيض
- 1 ملعقة كبيرة من الفانيليا
- قشرة الليمون

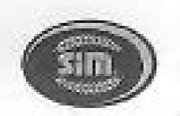
كيفية التحضير:

ضعي الفرينة في وعاء و اعملي حفرة و اسكبي المارغرين الذائبة باردة. ضفي السكر و الفانيليا و الملون الغذائي الأحمر مبلل في ماء الزهر .
ضفي قرصة الملح، و حكي جيدا الخليط بين يديك حتى تمتص الفرينة الدهن. بللي بماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة ملساء.

تحضير الحشو:

في و عاء ضعي اللوز المرحي و السكر المسحوق و الفانيليا و قشرة الليمون. ضفي البيض تدريجيا حتى تتحصلي على حشو متجانس. كوني كريات قطرها 3 سم، ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة لكي لاتلسق. ابسطي العجينة بواسطة الحلال ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 5 ثم في رقم 7. قطعي كريات بواسطة كأس شفرته رقيقة ، وضعي و سط كل دائرة، كرية من الحشو.
ارفعي أطراف العجينة إلى الأعلى حول الحشو و اعملي انحناءات متقاربة بأطراف الأصابع زيني بالفواكه الجافة و اتركي الحلوى ترتاح لمدة ساعتين.
في صينية مرشوشة بالفرينة ضعي الحلوى في الفرن مدة 15 دقيقة. و قدميها في حاويات.





RUSSES GLACÉS

INGRÉDIENTS :

POUR LA PÂTE :

- *150 gr de farine SIM*
- *300 gr d'amandes non émondées moulues*
- *250 gr de sucre glace*
- *250 gr de beurre fondu*
- *5 blancs d'œuf*
- *1 C. à café de levure chimique*

POUR LE GLAÇAGE :

- *250 gr de fondant vendu dans le commerce*
- *2 C. à café de cacao*

PRÉPARATION :

Dans une terrine, malaxer le beurre. Ajouter le sucre glace. Bien mélanger avec une spatule jusqu'à obtenir un mélange solide. Garder à part.
Entre-temps, mélanger dans une soupière, les amandes , la farine et la levure. Bien mélanger et les ajouter au premier mélange.
Battre ensuite les blancs d'œufs en neige, les mélanger à la préparation en remuant avec une spatule.
Préchauffer ensuite le four à 200°.
Dans un plat bien beurré et enfariné (20x30 cm), mettre la pâte et mettre à cuire au four pendant 30 mn.
Préparer le fondant à bain marie jusqu'à ce qu'il devienne facile à touiller.
Après avoir retiré le plat du four, laisser refroidir puis couper des rectangles avec un couteau et enduire chaque rectangle de fondant.
Pour décorer : mettre dans une seringue un mélange de cacao et de fondant, avec lequel vous ferez un décor sur la surface.



روس غلاسي

المقادير

للعجينة:

- 150غ فرينة سيم
- 300غ لوز غير مقشر مرحي
- 250غ سكر ناعم
- 250غ زبدة دائبة
- 5 بياض البيض
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيماوية

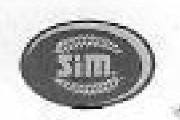
للطلاء:

- 250غ فوندو (يباع في السوق)
- 2 ملعقة صغيرة من الكاكاو

كيفية التحضير:

في وعاء، ادهني الزبدة كالمرهم، ضفي السكر الناعم ، اخلطي الكل بملعقة خشبية حتى تتحصلي على خليطمتماسك، اتركيه على حدى.
في نفس الوقت، ضعي في إناء آخر اللوز و الفرينة و الخميرة، اخلطيهم جيدا و ضفيهم إلى الوعاء الأول.
اخفقي بياض البيض كالثلج ، ضفيه للخليط و اخلطي بواسطة الملعقة الخشبية لتتحصلي على عجينة. حضري الفرن في درجة 200درجة.
في صينية (30x20سم) مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة ، افرغي العجينة، و اطهيها مدة 30 دقيقة .
افرغي الفوندو في طنجرة و ضعي الكل في حمام ساخن ليكون سهل الذوبان .
بعد أن تطهى الحلوى و تبرد قطعيها مستطيلات و اطليها بالفوندو.
للتزيين: ضعي في حقنة خليط من الفوندو و الكاكاو و زخرفي سطح الحلوى.





Tarte aux amandes

Ingrédients

Pour la pâte :

- *350 gr de farine SIM*
- *150 gr de sucre glace*
- *150 gr de beurre*
- *1 œuf*
- *Eau*

Pour la farce :

- *150 gr de sucre glace*
- *150 gr d'amandes moulues*
- *150 gr de beurre fondu*
- *1/2 C. à café de levure chimique*
- *4 ou 05 œufs*
- *Jus et zeste d'un citron*

Pour la meringue :

- *4 blancs d'œufs*
- *1 verre et demi de sucre cristallisé*
- *1 C. à café de vanille*

Préparation :

Préparation de la pâte :

Dans un récipient, mettre la farine et le sucre glace.
Faire une fontaine au milieu, et verser le beurre et l'œuf.
Mélanger le tout et mouiller avec un peu d'eau, pour obtenir une pâte homogène.
Laisser reposer quelques mn, puis abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, à une épaisseur d'un centimètre.
Beurrer le moule rond, et disposer la pâte.
Mettre à cuire au four pendant 03 ou 04 mn, jusqu'à ce que la pâte prenne une couleur dorée.
Retirer du four.

Préparation de la farce :

Dans un récipient, mélanger le sucre glace, les amandes moulues, le beurre fondu et la levure.
Humecter avec les œufs et le jus et le zeste d'un citron.
Bien ramasser de manière à obtenir une pâte molle.

Préparation de la meringue :

A l'aide d'un batteur, monter les blancs d'œufs en neige.
Ajouter le sucre cristallisé et la vanille, et continuer à battre jusqu'à obtention d'une meringue.
Etaler ensuite la farce sur toute la surface de la pâte qui se trouve dans le moule.
A l'aide d'une poche à douille remplie de meringue, disposer des petites boules de meringue sur tout le pourtour de la tarte.
Remettre à cuire four, jusqu'à ce que la meringue prenne une couleur dorée.



طارطة باللوز

المقادير:

للعجينة:

- 350 غ فرينة سيم
- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ زبدة
- 1 بيض
- الماء

للحشو:

- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ لوز مرحي
- 150 غ زبدة ذائبة
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيمائية
- 4 إلى 5 حبات بيض
- عصير و قشرة ليمون

للمورينغ:

- 4 بياض البيض
- 1 كاس و نصف سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

كيفية التحضير:

للعجينة:

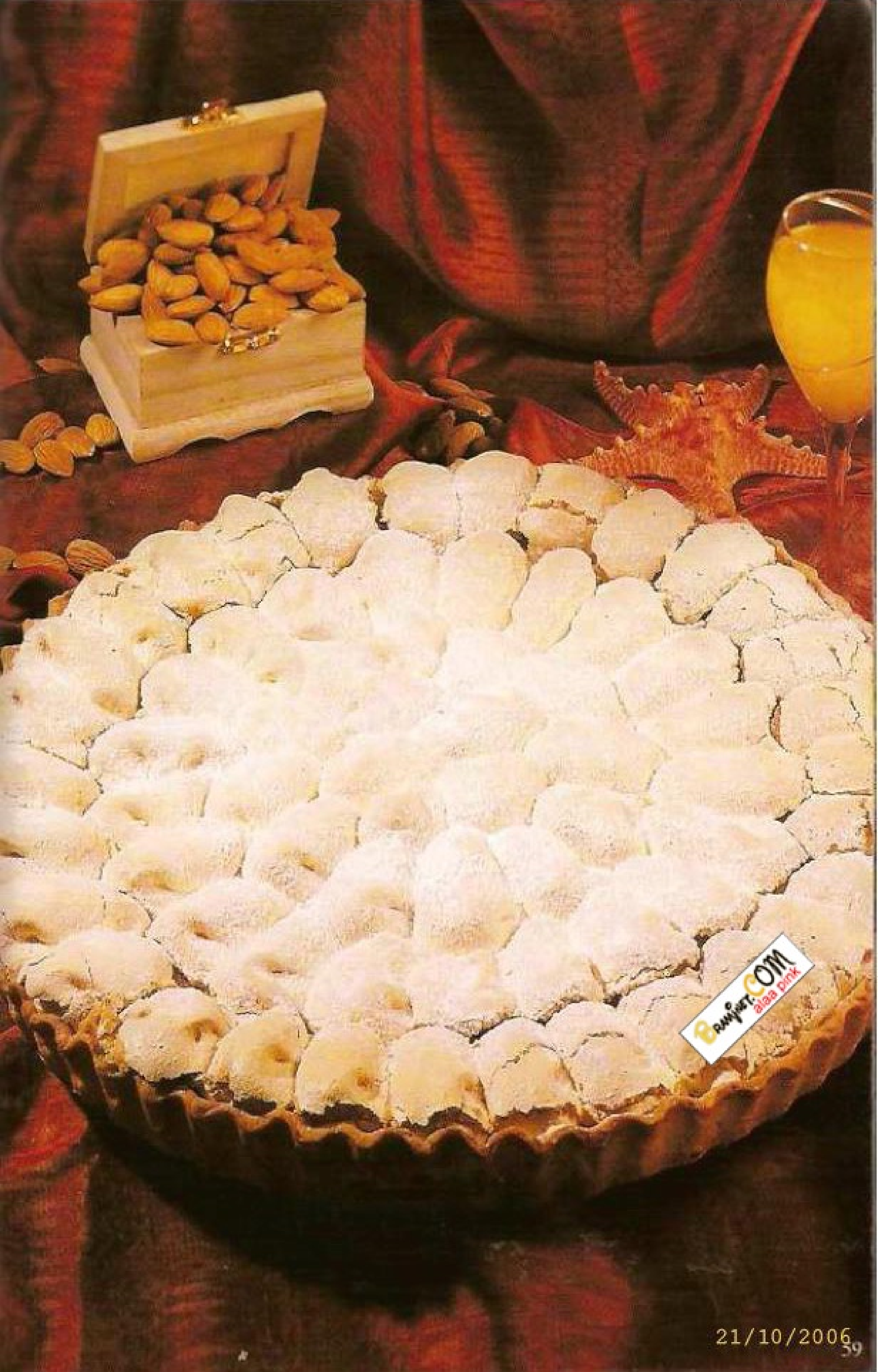
في وعاء، افرغي الفرينة و السكر الناعم ، ضعي حفرة في الوسط واسكبي الزبدة باردة و البيض، اخلطي الكل و بللي بالماء حتى تتحصلي على عجينة متجانسة اتركيها ترتاح لبضع دقائق، ثم ابسطيها بالحلال بسمك 1 سم.
ادهني صينية دائرية بالزبدة و افرشي عليها العجينة .
اطهيها في الفرن مدة 3 إلى 4 دقائق، حتى يميل لونها إلى الذهبي ثم اخرجيهامن الفرن.

للحشو:

في وعاء، اخلطي السكر الناعم مع اللوز المرحي و الزبدة الذائبة و الخميرة.
بللي بالبيض و عصير الليمون مع القشرة، اجمعي الكل جيدا لتتحصلي على حشو متجانس.

كيفية تحضير المورينغ:

بواسطة آلة خليط كهربائية ، اخفقي بياض البيض كالثلج، ضفي السكر المسحوق و الفانيليا و اكملي الخلطحتى تتحصلي على مايسمى "بالمورينغ"
افرشي على سطح العجينة الحشو.
بواسطة (لا بوش آدوي) مملوءة بالمورينغ ، ضعي كريات صغيرة من المورينغ على كامل سطح الطارطة، ارجيعها لتطهى ، حتى تكسب المورينغ اللون الذهبي.



TARTE RUSSE

INGRÉDIENTS :

- *Farine SIM*
- *500 gr de margarine*
- *2 verres de sucre cristallisé*
- *2 œufs*
- *1 C. à café de vanille*
- *1 bol de confiture d'abricots liquide*

PRÉPARATION :

Dans une terrine, ramollir le beurre. Ajouter le sucre, les œufs et la vanille. Travailler en pommade. Ajouter la farine au fur et à mesure de manière à obtenir une pâte homogène.
Laisser une petite partie de cette pâte à laquelle ajouter de la farine pour qu'elle soit plus dure.
Former des petites boules de 04 cm de diamètre et laisser reposer.
Placer chaque petite boule dans un petit moule en forme de barquette.
Piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
Ajouter 01 C. à café de confiture d'abricot (liquide de préférence)
Râper la partie de pâte solide sur la confiture d'abricots.
Les mettre dans un plat allant au four , faire cuire pendant 30 mn jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.
Dès cuisson, retirer les moules et saupoudrer de sucre cristallisé.



طارطة روسية

المقادير:

- فرينة سيم
- 500غ من المارغرين
- 2 كاس سكر مسحوق
- 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 إناء معجون المشمش(سائل)

كيفية التحضير:

في وعاء، ادهني المارغرين كالمرهم، ضفي السكر و البيض و الفانيليا.
اخلطي الكل باليد كالمرهم ، ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة . اتركي قليلا من هذه العجينة على حدى و ضفي إليها الفرينة لتكون أكثر صلابة من السابقة . كوني بالعجينة الأولى كريات صغيرة قطرها 4 سم واتركيها ترتاح. افرشي كل كرية من العجينة في مول شكله شكل زورق. أثقبي القاع بواسطة الفرشاة، ثم افرغي ملعقة من معجون المشمش (من المستحسن سائل).
ارحي العجينة الصلبة على المعجون . ضعي الزوارق في صينية داخل الفرن مدة 30 دقيقة حتى يصير لون سطحها ذهبي . بعد الطهي ذرذري عليها السكر المسحوق.


DE LA MITIDJA
SIM
FARINE SUPERIEURE
de BLE TENDRE
21/10/2006



TCHEREK EL MANKOUCH

INGRÉDIENTS :

- *3 mesures de farine SIM*
- *1 mesure de mélange smen + huile*
- *1/2 mesure de sucre glace*
- *Vanille*
- *Eau de fleurs d'oranger*

POUR LA FARCE :

- *3 mesures d'amandes finement moulues*
- *1 mesure de sucre semoule*
- *Eau de fleurs d'oranger*

POUR LE SIROP (CHERBET) :

- *3 mesures de miel*
- *1 mesure d'eau de fleurs d'oranger.*

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le smen et l'huile.
Ajouter le sucre glace et la vanille et bien frotter entre les mains.
Ajouter progressivement l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler.
Former des boules et laisser reposer.
Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués.
Sur un plat saupoudré de farine, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, à une épaisseur de 03 mm .
Découper ensuite des ronds à l'aide d'un verre à rebord fin, dans lesquels vous disposerez des boudins de farce. Rouler jusqu'à ce que toute la pâte entoure la farce. Bien refermer les bouts, puis donner la forme d'un croissant de lune.
Pincer sur toute la longueur des t'cherek à l'aide d'un nekkache.
Disposer les gâteaux sur un plat saupoudré de farine, puis mettre à cuire à four moyen pendant 20 mn, jusqu'à obtenir une couleur dorée.
Une fois cuits, les plonger dans le sirop (cherbet).



التشاراك المنقوش

المقادير:

للعجينة:

- 3 كيلات فرينة سيم
- 1 كيلة من خليط السمن و الزيت
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- الفانيليا
- ماء الورد

للحشو:

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- ماء الورد

للشاربات:

- 3 كيلات عسل
- 1 كيلة من ماء الورد

كيفية التحضير:

في وعاء، ضعي الفرينة، احفري و سطها ثم اسكبي السمن و الزيت، ضفي السكر الناعم و الفانيليا و حكي الخليط جيدا بين يديك. ضفي ماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال .
كوني كريات و اتركيها ترتاح.
في نفس الوقت، حضري الحشو بالمقادير المذكورة.
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 3 ملم . قطعي دوائر بواسطة كأس شفرته رقيقة.
ضعي حربوش صغير من الحشو على طرف الدائرة و أديري العجينة حتى تتلوى كليا على الحشو. اغلقي جيدا الأطراف بواسطة الأصابع و أديري لتتحصلي على شكل هلال.
انقشي سطح التشاراك بواسطة نقاش.
ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة، واطهيها في الفرن لمدة 20 دقيقة، حتى يميل لونها إلى الذهبي .
بعد الطهي اغطسيها في الشاربات.

